



## Osteria Senza Tempo – Fornacette

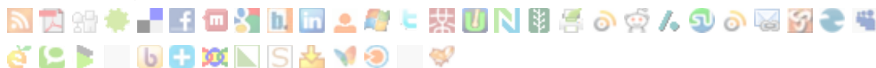
feb 7th, 2011 by giulia

Un luogo carino ed accogliente dove mangiare la pizza, ma anche antipasti e primi buoni. Il ristorante dispone di due sale, una più spaziosa e ampia, l'altra più piccola ed intima, dove passare una bella serata in compagnia di tante chiacchiere. Solitamente vado lì a mangiare la pizza che fanno proprio come piace a me: molto grande, ma talmente sottile che non ti accorgi nemmeno di essere arrivato all'ultimo trancio!!

Buone anche le varianti bianche. Le poche volte che ho mangiato antipasti e primi, sono rimasta colpita dal tagliere degli antipasti, dove vengono presentati involtini di bresaola con rucola e formaggio, ma anche pecorino con il miele e tante altre piccole cose sfiziose.

La spesa media, pizza bibita e dolce si aggira intorno alle 15 euro. Con i primi il prezzo sale leggermente, ma ruota sempre intorno alle 20 euro e poco più. Consigliato il loro cheesecake.

Condividi con gli altri:



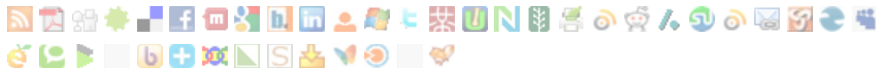
[Continue Reading »](#)

0 Comments

## il carrettino 100% senzagliutine

ott 19th, 2010 by ilcarrettino

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

0 Comments

## Ristorante Pizzeria Tennis Club Castiglioncello

ago 29th, 2010 by baldomax

Il luogo e' indiscutibilmente bello: in mezzo alla pineta Marradi di Castiglioncello, sotto i pini all'aperto, con i rumori e le musiche dell'estate sullo sfondo, il tennis club e' indubbiamente un bel posto dove andare a mangiare. La prima cosa che si nota, anche se sara' stato un caso, sono i personaggi che lo frequentano....persone legate al "quel che era" Castiglioncello 30 anni fa o piu'.

Dopo un veloce sguardo alla carta dei vini (ben fatta come impaginazione con spiegazione e foto di ogni singolo vino ma scarsa come qualita' e scelta), abbiamo optato sul mangiare una pizza per pura curiosita' (tutti stavano mangiando pizza) anche se eravamo partiti per altro. Pizza alta, con bordo altissimo. Pasta veramente buona, ma condimento veramente scarso e salatissimo. A quel punto ci siamo pentiti di non aver preso un cacciucco e la pasta alle seppioline in menu.

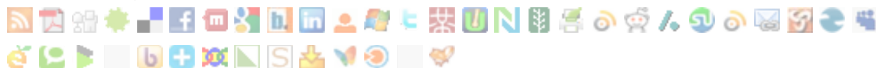
Un po' intristiti siamo andati a pagare per un totale di 37 euro per due pizze e due birre....gia'....perche' la pizza viene 12 euro! Pero' il posto merita e si paga quello, ovviamente.

Tennis club Castiglioncello

Presso Pineta Marradi

Telefono 0586 751064

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

aprile: 2011

L M M G V S D

1 2 3

4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14 15 16 17

18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30

« feb

## Commenti recenti

- Willena Taves su Ristorante Pizzeria Tennis Club Castiglioncello
- Samuele Firenze su Ristorante motorino – Livorno
- Carlo su Pizzeria LA CERERIA PISA
- Maurizio su NONNA ILVA – Fornacette (PI)
- Sara su Pizzeria Martino (Pisa)

## Archivi

- febbraio 2011
- ottobre 2010
- agosto 2010
- maggio 2010
- gennaio 2010
- agosto 2009
- luglio 2009
- giugno 2009
- maggio 2009
- aprile 2009
- novembre 2008
- settembre 2008
- agosto 2008
- marzo 2008
- febbraio 2008
- gennaio 2008
- ottobre 2007
- giugno 2007
- aprile 2007
- febbraio 2007
- novembre 2006

## Meta

- [Registrali](#)
- [Collegati](#)
- [Voce RSS](#)
- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)

## Articoli recenti

- Osteria Senza Tempo – Fornacette
- il carrettino 100% senzagliutine
- Ristorante Pizzeria Tennis Club Castiglioncello
- Ristorante Passe Partout – LIVORNO
- Locanda Menabuoi

## Pagine

- [Come partecipare](#)
- [Informazioni](#)

## Categorie

- [Cena romantica](#)
- [Emilia Romagna](#)
- [Enoteca](#)
- [Lombardia](#)
- [Occasioni importanti](#)
- [Osteria/Trattoria](#)
- [Per mangiare tanto](#)
- [Per spendere poco](#)
- [Pizzeria](#)
- [Pranzo e cena di lavoro](#)
- [Quando andare](#)
- [Regione](#)
- [Ristorante](#)
- [Ritiro con amici](#)
- [Sardegna](#)
- [Spaghetteria](#)
- [TE LO CONSIGLIO!](#)
- [Tipologia](#)
- [Toscana](#)

## tag ricorrenti

## Ristorante Passe Partout – LIVORNO

mag 1st, 2010 by lucina

Sono stata per la prima volta al **Passe Partout** lo scorso Dicembre per una cena di Natale. Dopo di che sono tornata in un sacco di altre occasioni: con amici celiaci, con il mio fidanzato la sera della musica al pianoforte, con i miei genitori per mangiare il pesce o per la famosa carne al forno a legna..

L'ambiente è caldo e accogliente, in un mix di colori etnici e di elementi di arredi moderni. Nonostante la cura del particolare, le due sale sono assolutamente informali e aperte a qualsiasi tipo di cena.

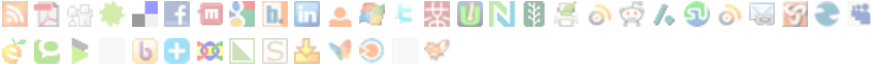
Le specialità che offre la casa sono tutte da provare! Io consiglio vivamente gli antipasti misti di terra o di mare per avere un primo assaggio di quello che si può trovare!!!! Ogni cosa, dai semplici sformatini di terra all'elaborata trippa di mare, ti accompagna in un sapore pieno di gusto!

Per non parlare poi della varietà dei primi...io consiglio le pappardelle alla buttera (pare che la ricetta sia segreta!!!) o gli esaltanti spaghetti al catino (di mare).

E' difficile poi fare una selezione dei secondi, o anche solo spiegare la varietà di assaggi di formaggi...ma davvero vale la pena provare questo ristorante visto e considerato che i prezzi sono abbordabilissimi!

Ultimo accenno ai dolci (che non sono sempre disponibili però!)...se hanno la panna cotta, non perdetevela e ai gestori (marito e moglie!) veramente molto simpatici.

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

[1 Comment](#)

- novembre 2006
- settembre 2006
- agosto 2006
- luglio 2006
- giugno 2006
- maggio 2006
- aprile 2006
- marzo 2006

## Blogroll

- Andrea Maggi
- baldomax

## Siti consigliati

- Corriere del vino
- HTT
- Risparmiare sulla benzina

## Locanda Menabuoi

gen 12th, 2010 by baldomax

2 gennaio 2010. Dopo aver fatto i bagordi, poca voglia di cucinare...e per pranzo del 2 gennaio si decide di andare fuori. Ma dove?? E' tutto chiuso!! Castiglioncello, Cecina, California.... Gira e rigira si trova un bel posticino a Donoratico.

Solo 3 tavoli occupati, chiediamo se puo' entrare anche il cane, uno stupendo (per me) west highland withe terrier...acconsentono senza problemi. Colpisce subito le sale un po' old style e un po' moderne. Uno stile non ben definito che rende un po' pesante il luogo. Ma il camino acceso con il fuoco rende molto piu' accogliente la locanda. Tutti piatti classici sul menu. La carta dei vini accoglie molti vini bolgheresi (d'altra parte siamo solo a 7 km dal noto centro) e qualche altro toscano, ma visto il pieno dei giorni precedenti a pranzo andiamo ad acqua. Io chiedo una bistecca fiorentina alla brace ben cotta....mi viene detto prima che ce n'e' una da 500 grammi, poi dopo ritornano chiedendo se mi andava bene da 600 grammi. La mia compagna tagliata di cinta senese. Prendiamo insieme patate e verdure.

La bistecca mi viene portata fatta sul fornello e abbastanza al sangue...anzi molto al sangue. Direi molto discutibile!!

La cinta invece era fantastica! E servita anche bene, appagante anche per gli occhi.

Spesa alla fine 43 euro....controllo e la bistecca mi e' stata fatta pagare per 700 grammi. Ma non erano tornati a chiedermi il permesso per quella dei 6 etti?? Nel conto c'e' un antipasto mai chiesto e un antipasto in meno. Mah...

Non avevo voglia di discutere....era il 2 gennaio e da me si dice "poggi e bu'e fan pari". Ma son quelle cose che ti fan dire che non ci torni....

**Locanda Menabuoi**

Via aurelia sud 46

Loc. campo menabuoi 57024 Donoratico (LI)

Tel. 0565 775525

antipasti  
antipasti di mare  
birra  
bolgheri  
cacciucco  
calamari  
Cena romantica  
cene romantiche  
chele di granchio  
crema di noci  
crostini di polenta  
Emilia Romagna  
Enoteca  
formaggio di fossa  
forno a legna  
grappa  
Lombardia  
lungomare  
morelino di scansano

## Occasioni

importanti

orata al cartoccio

osteria

Osteria/Trattoria

pappardelle al cinghiale

penne pomodoro peperoncino

Per mangiare tanto

Per spendere

poco

Pesce

pesce fresco

pisa

pizza

Pizzeria

ponche

Pranzo

e cena di lavoro

prosciutto

Ristorante

Ritrovo con

amici

san francesco

Spaghetteria

TE LO

CONSIGLIO!

Toscana

vada

vernaccia di san gimignano

VINO

## Categorie

- Cena romantica
- Emilia Romagna
- Enoteca
- Lombardia
- Occasioni importanti
- Osteria/Trattoria
- Per mangiare tanto
- Per spendere poco
- Pizzeria
- Pranzo e cena di lavoro
- Quando andare
- Regione
- Ristorante
- Ritrovo con amici
- Sardegna
- Spaghetteria
- TE LO CONSIGLIO!
- Tipologia
- Toscana

aprile: 2011

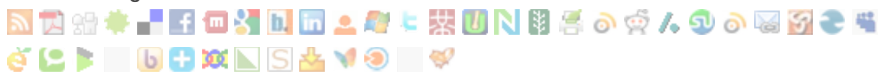
L M M G V S D

1 2 3

4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14 15 16 17

Condividi con gli altri:



9 20 21 22 23 24

2 26 27 28 29 30

< feb

[Continue Reading »](#)

[1 Comment](#)

## Trattoria Pizzeria Zi'Rosa a Viareggio

ago 19th, 2009 by baldomax

A Viareggio, luogo di villeggiatura d'estate e del carnevale d'inverno, e' pieno di pizzerie, ristoranti, trattorie dove andare a mangiare. Ma quando ti trovi il venerdi sera alle 8 e non sai dove andare, e chiunque chiami e' pieno, ecco la soluzione: Zi'Rosa. Gia', perche' e' uno di quei pochi locali dove si va senza aver prenotato. Locale un po' spartano, con tavolini fuori e grande ricambio di persone, per mettersi a sedere si deve aspettare solitamente poco. Si trova sulla passeggiata quasi in cima al canale del porto, e percio' risulta comodo da verificare in caso di bisogno.

Tavoli e sedie un po' rabberciate, locale interno tinto di blu...ci si mette a sedere dicendo "vabbe' per mangiare una pizza va bene". Ma gia' la vista del forno a legna rallegra l'animo. Gia'...la pizza....merita di essere mangiata da tutti quelli che l'amano fine. Ma anche il resto e' discreto: da prendere cozze, primo sullo scoglio e pesce (prezzato 30 euro il chilo il pescato locale mi ha fatto ripensare a quercianella dove era 60 il pescato del supermercato).

Per la sera scorsa di venerdi dove si sono prese due pizze (una burlamacco e una tramontana), patatine fritte, una birra media e una pepsi media spesa 33 euro. Non prenotato e atteso meno di 5 minuti per sedersi.

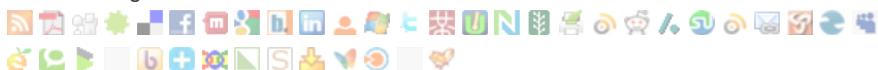
Attenzione: NON PRENDERE le bibite alla spina. La pepsi era imbevibile...sapeva di cloro...capisco che fare le bibite alla spina con la polvere e l'acqua di rubinetto fa guadagnare ma...molto meglio una lattina!

Trattoria Pizzeria Zi'Rosa

Piazza Campioni 7 Viareggio

Telefono 0584 46308

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

[0 Comments](#)

## Ristorante La Bussola – Porto Santo Stefano – Monte Argentario – Grosseto

ago 17th, 2009 by matdov

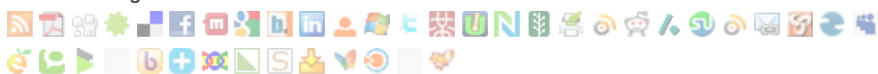
Locale carino, intimo ma non troppo riservato, con personale gentile e disponibile, diretti da l'oste Mario, persona gentile sia nella veste "tecnica" di presentazione dei suoi piatti che nella chiacchiera informale del dopocena.

Carta alla mano il posto si presenta di discreto livello, con piatti da 10 euro in su, senza sembrare esoso anche nelle portate piu' particolari. Balza all'occhio, in pieno periodo estivo, essendo posto turistico nella piazza del porto, pesce all'etto 4,2 euro.

Ci lasciamo consigliare due assaggi di primo, tagliatelle alla costa d'argento, pasta fatta in casa con frutti di mare sgusciati, rigorosamente freschi, e cappelletti agli scampi e totani su leggera base di pesto. Delicatissimi. Decidiamo di accompagnare le prime portate con un Lucumone 2008 (Vermentino in purezza) dal prezzo eccellente visto il posto – 10 euro la bottiglia.

Gia' entusiasti dell'inizio, ci facciamo trascinare su una bella spigola da 1,1 kg (in quatto a tavola, in 3 assaggiavano il pescato...) con verdure grigliate e fagioli lessi. La cottura della spigola al sale, semplice ma se il pesce e' fresco, la migliore o perlomeno la piu' gradita di chi ama cucine con sapori veri. Un PoggioArgentiera con uvaggio misto Ansonica/Vermentino ha aggraziato i nostri palati per suggellare la spigola. Azzeccato.

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

[1 Comment](#)

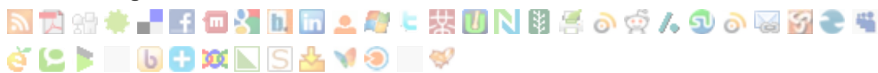
## Ristorante Pizzeria “SottoCosta” Quercianella (Livorno)

ago 9th, 2009 by baldomax

Ero veramente curioso di andare al Sottocosta. Me ne avevano parlato bene, e' vicino ed e' sul lungomare, tutte caratteristiche che amo! L'occasione era il compleanno della mia ragazza, e quindi avevo prenotato in anticipo!

Prima sorpresa all'arrivo quando il tavolo era occupato “Signore mi si sono presentati altri due dicendo, appunto, massimiliano per due ...hanno fatto i furbi”. Scusa banale...vabbe' aspettiamo una mezz'oretta, non c'e' fretta. Si libera un tavolo e ci apparecchiavano prendendo i coperti da tavoli interni liberi. Il locale e' carino, sulla strada che da' sul mare, ma a quercianella non passa quasi nessuno quindi va benissimo. Dopo un'altra mezz'ora abbondante vengono a prendere le ordinazioni. E qui ....andiamo con ordine! C'e' solo pesce, perfetto per noi. Per iniziare c'e' da scegliere tra antipasto di mare caldo, freddo o crudo: non fidandomi del crudo, ma prendendolo solo o in posti che conosco o che non possono permettersi errori, optiamo per un caldo e un freddo. I primi sono quattro e tutti classici eccetto il pavollo che sulla costa livornese pero' lo offrono tutti, quindi andiamo sui secondi. Qua c'e' un fritto, una grigliata e “pesce pescato” con prezzo S.Q. (secondo quantita') Ben conscio che quando un ristoratore vuol fare il furbo mette S.Q. chiedo di farmi vedere cosa c'e' e alla fine il prezzo. I pesci sul vassoio erano 3, un'oratina, uno scorfanino e un dentice rosa piu' grande. Eravamo in due quindi l'unico pesce prendibile era il dentice rosa. Ma la domanda che mi sono fatto era “dove e' stato pescato?” Ovviamente nell'oceano indiano...ma dove? Un'idea me la sono fatta...

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

[3 Comments](#)

## Ristorante Lo Scoglietto – Rosignano Solvay (Livorno)

lug 26th, 2009 by baldomax

E' stato un week end lungo ed e' stato terminato di sabato sera con una cena importante. C'era da festeggiare e senza esitazioni abbiamo scelto di andare allo Scoglietto a Rosignano. Conosciamo il padrone, che d'inverno tiene il ristorante “In Vernice” a Livorno e che d'estate trasferisce tutto lo staff in questo bagno che di notte si trasforma in ristorante. Claudio, il proprietario, e' persona molto conosciuta nel mondo del vino: collabora con “[Il corriere del vino](#)” e con molte guide e quindi, volendo stappare qualcosa d'importante, andare da lui e' una sicurezza. Ci siamo affidati completamente a lui in base a quello che abbiamo scelto.

Eravamo in quattro. I due uomini (uno ovviamente io 😊) abbiamo preso come antipasto “la crudita” ovvero un antipasto di pesce crudo mentre le donne l'antipasto di pesce classico. Una parola per definirlo: sublime. Ostriche, gamberoni, polpo tagliato finissimo...ma il gamberetto bianco e' un qualcosa di straordinario crudo. Devo rimangiarlo. Da menzione invece nel classico l'acciuga alla povera. Per partire c'e' stato portato uno champagne bastarnad. Perfetto per la crudità.

Di secondo mi son preso un misto di crostacei cotto al vapore con pesci e verdure. Mi e' sembrato il piatto giusto per continuare. Gli altri uno uguale a me, una grigliata mista e poi una tagliata di ricciola che, visto che era finita, e' stata sostituita con una tagliata di cernia. Solitamente la cernia la trovo stopposa, ma era come se fosse stata cotta alla griglia. Da provare. Maionese ovviamente fatta espressa. Vino per il secondo un Fiano di Avellino di un produttore che non ricordo. Vino corposo, fruttato. Ma lo champagne era un'altra cosa

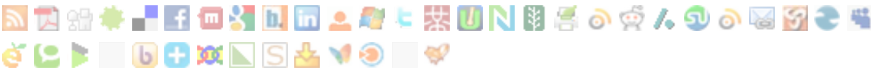
Per finire caffe'. Nient'altro...eravamo gia' pieni e felici.

Spesa in quattro 160 euro. Poche volte ho pagato io cosi' volentieri. Ogni tanto una soddisfazione bisogna

togliersela.. 😊

57016 Rosignano Solvay comune di Rosignano Marittimo (LI) Lungomare Monte Alla Rena, 13/15telefono 0586 767962

Condividi con gli altri:



Continue Reading »

1 Comment

Bagni Sirena Rosignano Solvay

lug 25th, 2009 by baldomax

Bagno di giorno, ristorante pizzeria la sera. Il bagno sirena non si puo' certo dire che sia bellissimo. Ma e' molto comodo: all'inizio della passeggiata che porta a castiglioncello da rosignano solvay, ha a pochi metri un grande parcheggio. La sera, alla fine della giornata di sole, gli ombrelloni lasciano il posto ai tavoli che si affacciano sul mare.

Vado solitamente a mangiarci la pizza, perche' a legna e fatta bene.

Ieri sera mi sono preso una con bufala che, come dicono tutti, si fanno portare loro direttamente dalla Campania ogni 3 giorni! Eravamo in 2 e abbiamo preso 2 pizze, 2 birre medie, 2 grappe per un totale di 28 euro.

Difficile trovare posto il sabato e la domenica d'estate, sempre meglio chiamare.

Bagni Sirena a Rosignano Solvay Via Lungomare C.colombo, 5 – 57016 - Rosignano Marittimo (Livorno)  
Telefono e fax: +39 0586 761177

Condividi con gli altri:



Continue Reading »

0 Comments

Ristorante Precisamente a Calafuria – Romito (Livorno)

lug 25th, 2009 by admin

In Toscana ci sono luoghi bellissimi dove passare una giornata al mare. Per chi ama gli scogli sicuramente Calafuria e' un luogo magico. Molti ricorderanno la scogliera ripresa nel film "Il sorpasso" di Dino Risi del 1962, con Vittorio Gassman, la Spack e Jean-Louis Trintignant che ne hanno fatto un luogo da visitare e percorrere nelle domeniche di primavera con la propria auto e moto. Lungo questa strada si trova il ristorante "precisamente", con la sua sala che si affaccia sulla scogliera livornese. Il panorama e' fantastico e solo per cenare con il mare sotto di noi, vale la pena andarci.

Ovviamente menu di pesce. Non completissima la carta dei vini, che non presenta cose particolari o ricercate. Scelta diretta su un prosecco di valdobbiadente. Dopo una giornata di mare non avevo molta fame ne' io ne' la mia compagna, ci siamo quindi abbastanza trattenuti. Io mi son preso un cacciucco alla livornese mentre lei un'orata all'isolana. Il cacciucco era un cacciucco da ricchi: niente pesci poveri tradizionali della cucina livornese e speziato con moderazione. I cultori preferirebbero qualcosa di piu' classico, le signore molto di piu' questo 😊. Dolce e grappa finale. E caffe'.

Spesa in 2 euro 60, nella media direi.

Visto il posto e' consigliabile prenotare.

Ristorante PRECISAMENTE a Calafuria – Romito (Livorno)  
248, v. Littorale – LIVORNO (LI)  
Telefono 0586503286

Condividi con gli altri:





[Continue Reading »](#)

0 Comments

## Ristorante Caciocavallo Pontedera

giu 13th, 2009 by francesca

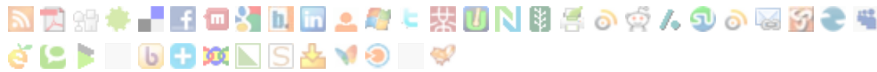
Si mangia veramente bene ottima accoglienza e il prezzo è veramente favoloso.

Via Dante Alighieri, 50

56025 Pontedera (PI)

0587 213670

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

0 Comments

## L'osteria del pinzagrilli

mag 22nd, 2009 by baldomax

Dopo una giornata di mare serve un bel posticino dove andare a mangiare. E pensa e ripensa....abbiamo deciso di andare a Guardistallo, a pochi km da cecina: torna bene, esci dalla superstrada di ritorno dalla bassa toscana per andare in un paese che definire "un chicco" non rende l'idea. Guardistallo e' oggettivamente un paesino da passeggiata serale e notturna con le sue stradine e gli angolini caratteristici.

Il locale e' caratteristico, non grandissimo (saranno 12 tavoli) ma ben tenuto. Molte le bottiglie in esposizione il che ci fa incuriosire sulla carta dei vini. Beh...direi che l'attesa e' stata premiata. Ci sono tutti i vini della costa, importanti e meno importanti. Una scelta ampia con tutti i nomi piu' conosciuti tra i bolgheresi, i pisani, i senese e i vini del grossetano. Fa strano trovarsi sulla carta insieme il [Lupicaia](#) e il Sassicaia con il [Moreccio](#), ma non e' casuale. Ci sono i vini giusti. E non solo toscani, ma da un'osteria a guardistallo mi aspetto quelli.

Abbiamo preso, per provare, uno chardonnay in purezza del grossetano, prezzato 14 euro. Un po' deludente ed evito di dirne il nome. Io prendo una pasta fatta in casa con salsina di formaggio e tartufo nero, mentre la mia compagna una minestra di farro. La seconda a livelli altissimi....come dire....le cose semplici sono sempre le migliori. Per secondo una bella bistecca da 1,200 kg da solo 😊 e straccetti, ovvero per loro un misto di verdure fritte. La mia compagna coniglio al forno con patate e fagioli.

Nessuno dei due ha portato in fondo il secondo...neppure finite le verdure...quantita' esagerata! Saltato il dolce, preso il caffe' e grappa morbida lei e montenegro io.

Spesa 35 euro. Pagati molto volentieri. Direi che assolutamente ci ritorno! Ma scegliero' un altro vino...un bel rosso delle miniere o un bruciato 😊

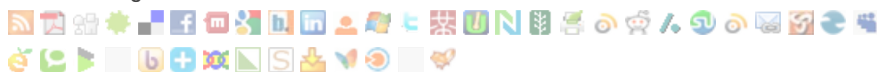
**L'osteria del pinzagrilli**

Via Palestro, 37 – 56040 Guardistallo (PISA)

Telefono 0586 655350

Chiuso il mercoledi

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

2 Comments

## Ristorante Massimo – Viareggio

apr 23rd, 2009 by giulia

Sabato sera sono stata a mangiare il pesce con il mio compagno a Viareggio, per un'occasione speciale.

Sotto consiglio di una persona a lui fidata ci siamo recati al Ristorante Massimo, che si trova nella via

parallela al lungo mare, all'altezza del bagno Principe di Piemonte. Il locale è abbastanza capiente, ci sono due sale e quindi la possibilità di organizzare anche cene più numerose. Il servizio è molto buono, i camerieri sono stati gentili, cortesi e piuttosto veloci. Il menù, detto a voce (probabilmente dipende anche da quali sono le disponibilità del giorno), è tutto di pesce. Noi abbiamo mangiato: come antipasto, per due, crudité di mare e antipasti caldi. Gli antipasti caldi erano cinque diverse portate: farro di totanini e rucola, gamberoni in passato di ceci, sogliola con un misto di verdure, frittura di gamberittini e un altro che...non mi sovviene! Gli antipasti erano tutti molto buoni e invitanti. Abbiamo poi optato per un primo: tagliatelle con misto di mare e fiori di zucca..anche queste molto buone. Piuttosto pieni, visto anche le porzioni abbastanza abbondanti, siamo andati direttamente sul dolce (tutti fatti in casa) scegliendo una squisita torta di mele (frolla e mele, molto semplice, ma buonissima) poi caffè e limoncello. Per quanto riguarda il vino la scelta è ricaduta su un vermentino di Gallura. Non sono a conoscenza della spesa totale, ma quando siamo usciti dal ristorante eravamo ambedue molto soddisfatti e sicuramente...ci ritorneremo!

Ristorante Massimo

Viale Michelangelo Buonarroti, 263

55049 Viareggio (Toscane)

0584 50704

[www.ristorantemassimo.it](http://www.ristorantemassimo.it)

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

[0 Comments](#)

## Circolo Primo Maggio a Buti (PI)

apr 16th, 2009 by giulia

Quella di ieri non è stata la prima volta in cui mi sono recata al Primo maggio per una cena con numerosi amici. In occasioni del genere, infatti, questo ristorante si è rivelato il migliore in rapporto qualità/prezzo. Organizzandosi in anticipo e optando per il menù fisso (in occasione di ritrovi fra 15-20 amici è un'ottima idea) il ristorante offre:

-antipasto misto (prosciutto, salame, crostini, formaggio): porzione fissa, non a tagliere

-due primi: noi abbiamo scelto le pappardelle al cinghiale e pappardelle al coniglio

-grigliata mista : salsiccia e rosticiana

-contorno: patatine fritte

-dolce: io ho scelto la mattonella al cioccolato, buona

-caffè e limoncello

- acqua e vino della casa

...per una spesa totale di 20 euro a testa!! Sicuramente il menù è abbastanza semplice, la grigliata mista era buona, anche se non la migliore che abbia mai mangiato, ma nel totale 20 euro per una cena simile sono più che giusti.

Il locale è piuttosto grande, adatto per cene numerose, ma anche più intime (ci sono spesso anche coppie), ha un grande spazio all'aperto sia per mangiare nel periodo estivo, sia per lasciare i bambini liberi a giocare. Sicuramente lo consiglio a chi vuole passare una serata tranquilla in compagnia, mangiando piuttosto bene (e tanto!) senza doversi preoccupare della spesa. Il menù naturalmente offre anche una scelta molto più ampia ( basta sentire i bei profumini che si sentono nell'aria ogni volta che viene portato un piatto negli altri tavoli), anche se a me non è mai capitato di andare a mangiare al di fuori di occasioni come quella sopra descritta.

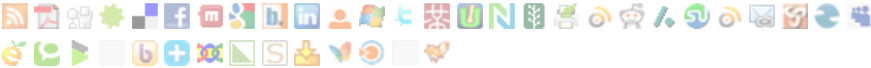
**CIRCOLO 1 MAGGIO**

**Indirizzo:** VIA DI PANICALE, 1

**Città, provincia e CAP:** BUTI (PI) – 56032

**Telefono:** 0587 724666

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

2 Comments

## La tana dei ghiotti

apr 9th, 2009 by giulia

Di sabato sera, per mangiare una pizza in compagnia, le alternative sono tante...il mio ragazzo ed io, insieme ad altre due coppie di amici abbiamo optato per "La tana dei ghiotti" a Cerretti, vicino Santa Maria a Monte. Posto tranquillo, a conduzione familiare, dove si mangia una buona pizza, ma soprattutto dove c'è la possibilità di mangiare il buon piatto nostrano in versione senza glutine. Il locale ospita una decina o più di tavoli, è un ambiente molto semplice, ma carino. Per quanto riguarda il servizio, l'ultima volta è stato leggermente più lento, probabilmente a causa del fatto che mancasse un ragazzo in cucina, ma a parte questo piccolo inconveniente, non bisogna aspettare delle ore per essere serviti. Piuttosto buoni anche i dolci, indicato come loro produzione. Noi abbiamo mangiato una pizza (numerose le varianti), qualcuno ha preso il dolce (panna cotta con nutella..molto buona, e tartufo bianco affogato al caffè) e il caffè. Alla fine neanche il prezzo è stato male: 6 persone, 7 pizze, 5 birre, due bibite, un'acqua, due dolci e 5 caffè: 15 euro a testa. Nel complesso ve lo posso consigliare come posto per andare a mangiare una pizza in compagnia di buoni amici, senza avere tante pretese sul locale.

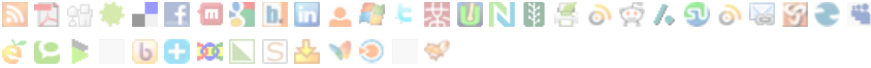
Pizzosteria La Tana Dei Ghiotti

56020 Cerretti (PI)

57, Via Cerretti

tel: 0587 473287

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

1 Comment

## I Compagni di Merende – Vicopisano (PI)

nov 15th, 2008 by pari61

Classica osteria dove è possibile pernottare (10 posti letto)...si mangia alla toscana (antipasto della casa con 5/6 portate – svariati primi e rigorosamente pasta fatta in casa – Carni stupende alla brace a vista – fritti e grigliate – Funghi porcini e tartufo – dolci fatti in casa e una buonissima cantina – **Prezzi da € 25,00 a € 40,00 dipende cosa si beve**

Consigliato prenotazione 338.3870915

[www.compagnidimerende.it](http://www.compagnidimerende.it)

Condividi con gli altri:




[Continue Reading »](#)

2 Comments

## Enoteca coccolino a Cecina

set 21st, 2008 by admin

Di sabato sera, per festeggiare il compleanno di un caro amico, a cena da Coccolino. Era la prima volta che c'andavo e non sapevo cosa aspettarmi...ma già l'entrata e' stata positiva visto che...ovunque ci sono bottiglie di vino!

Appena preso in mano in menu si capisce che il locale e' per ...cicciai  antipasti toscani, paste



classiche e...tanta carne! Angus argentino, bufalo, cinta senese e mucca locale! Eravamo in 13....quindi....antipasti per tutti (classico per le tavolate). Sono arrivati vassoio con salami, formaggi, pappa al pomodoro, cipollotti, carciofini, prosciutto e melone. Senza lode e senza infamia.

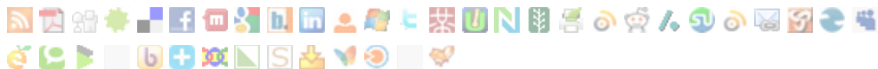
Ed eccoci alle liete notizie: la carne e' spettacolare! Presa una fiorentina insieme ad altri due....2 kg di bistecca.....spettacolare. Cotta alla brace in modo perfetto! Crosticina esterna con sanguino interno....morbidissima...delicatezza estrema! Da tanto che non mangiavo un pezzo di carne a questo livello! Assaggiato anche il bufalo, buono ma ... la fiorentina era da 5 stelle!

Per il vino non ho avuto dubbi su cosa prendere....nonostante che la lista dei rossi fosse ad altissimi livelli. Finalmente un ristorante che ha quasi tutti i vini di bolgheri.... e guardandosi intorno non potrebbe essere altrimenti....ovunque nella sala ci sono bottiglie! Ho preso un ottimo "BRUCIATO" di Guado al Tasso, uno dei migliori vini per rapporto qualita'/prezzo.

I prezzi dei vini sono abbordabili....il bruciato prezzato 22 euro...ma per avere dei parametri i vermentini di bolgheri venivano 13 euro....la settimana prima comprati franco cantina a 10 euro direttamente dal produttore....quindi direi onesto come listino.

Per finire...grappa torbata nera...

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

0 Comments

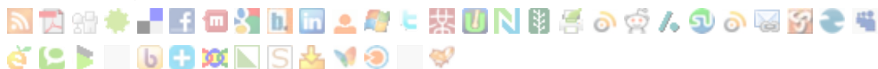
## la lanterna blu-vicopisano

ago 12th, 2008 by roberto

La scorsa settimana sono stato invitato a cena alla lanterna blu a vicopisano. Abbiamo cenato in una veranda semplice ma fresca, buona cortesia ma servizio leggermente lento. La cucina è molto fresca e divertente, non manca la fantasia, discreta la carta dei vini. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Pubblicizzano molto il mercoledì, come serata con cena tutta a base di antipasti.

050 798669

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

1 Comment

## babette food and art cafe' – Pisa

ago 10th, 2008 by fmartina

Non ho capito molto bene lo scopo del locale. L'idea forse non è male, ma mi sembra che si punti sul fatto che se qualcosa costa molto il cliente sarà convinto di aver mangiato in maniera raffinata e in un locale stiloso.

La musica dal vivo diventa fastidiosa in un ambiente così piccolo e dove non c'è una zona apposita.

Il proprietario vanta continuamente la genuinità dei prodotti, dalle patate alla bistecca, ma alla fine devo dire che è stata la cena più costosa della mia vita (70 euro a testa) per mangiare un decente antipasto (era di terra, non dubito della bontà dei prodotti, ma il crostino ai fegatini era freddo), bistecca "lessata" (come rovinare un bel pezzo di carne) e troppo cotta, patate crude e fredde, un dolcetto fatto in casa (fetta minuscola, sembrava un dolcetto più da colazione che un dessert), con un po' di marmellata sopra (sarà anche stata fatta dalla proprietaria con le sue mani, l'avranno anche chiamata "salsa di fragole", ma era una comune marmellata).

Forse ora le cose sono migliorate, magari la bistecca non la lessano più, ma anche se tutto fosse stato ottimo devo dire che il prezzo era decisamente elevato.

**babette food and art café**

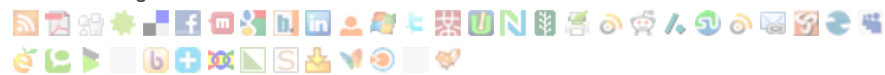
[www.babettepisa.it](http://www.babettepisa.it)

lungarno medico n. 15

56127 pisa (PISA)

Telefono 050 991 3302

Condividi con gli altri:



[Continue Reading »](#)

[1 Comment](#)

[← Older](#)

#### STAY IN TUNE



*Follow Me on Twitter!*

#### PROGETTO BY HT&T

p.iva 0553520501  
<http://www.htt.it>

#### BLOGROLL

[Andrea Maggi](#)

[baldomax](#)

#### SITI CONSIGLIATI

[Corriere del vino](#)

[HTT](#)

[Risparmiare sulla benzina](#)